



*Julie et Virgil Feydeau vous proposent leurs recettes de volailles*

# *Carbonnade de poulet*

*Pour 2 personnes*

## *Ingrédients :*

*2 cuisses de poulet ; 3 oignons ; 30 g de beurre ; 2 cuil à soupe de farine ; 2 cuil à soupe de sucre roux ; 2 tranches de pain d'épices ; 20 cl d'eau ; 40 cl de bière brune ; 2 cuil à soupe de vinaigre de cidre ; sel, poivre, thym*

Faites dorer les cuisses dans une cocotte dans le beurre.

Assaisonner.

Ajoutez les oignons émincés.

Saupoudrez de farine.

Versez le vinaigre, la bière et enfin l'eau.

Mélangez.

Attendez que la préparation frémissse.

Ajoutez le sucre, le pain d'épices en petit morceau et le thym.

Laissez mijoter environ 30 min.

Accompagnez de tagliatelles fraîches ou de pommes de terre sautées.